



## SALTEADO DE ZANAHORIAS Y ALBAHACA

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 2 unidades de zanahoria
- 1 unidad de cebolla
- 80 g de queso de Burgos
- 1 unidad de tomate
- 40 g de aceite de oliva
- 3 hojas de albahaca
- sal
- pimienta

### LA PREPARACIÓN

- Pela el tomate, córtalo en cuatro, retírale las semillas y pícalo en cubos. Corta en trozos pequeños el queso. Pon todo junto en una fuente y reserva.
- Pela y corta las zanahorias en bastones. Pela la cebolla y córtala en láminas. Saltea las zanahorias y las láminas de cebolla en una sartén, tipo wok, con el aceite hasta que queden al dente.
- Retira del fuego, salpimienta y añade la albahaca.
- Mezcla con los tomates y sirve.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 6.6 g	Grasas 13.2 g
Kcal 166	Proteínas 4.1 g